

# FEVEREIRO 2026

| Nível     | PPG                     | Data       | Horário | Local                                               | Título                                                                                                                                                                                    | Autor                                | Orientador                       |
|-----------|-------------------------|------------|---------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Mestrado  | ALIMENTOS E NUTRIÇÃO    | 05/02/2026 | 14:00   | AUDITÓRIO DEPAN                                     | DA TEORIA AO PRATO: PNAE E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CAMPINAS À LUZ DO IQ-COSAN                                                                                                              | Michael Davis Montani                | Cíntia Baú Betim Cazarin         |
| Mestrado  | ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 20/02/2026 | 09:00   | AUDITÓRIO DCA                                       | CAMPO ELÉTRICO PULSADO E ULTRASSOM DE ALTA INTENSIDADE COMO PRÉ-TRATAMENTOS MICROESTRUTURAIS PARA MELHORAR O CONGELAMENTO-DESCONGELAMENTO DOS FRUTOS DE JABUTICABA (Myrciaria jaboticaba) | Adriano Rondineli Silva Da Costa     | Éric Keven Silva                 |
| Mestrado  | ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 20/02/2026 | 09:30   | SALA 31 - DEA                                       | DESENVOLVIMENTO DE HIDROGÉIS CARREGADOS DE EMULSÃO A BASE DE PLANTAS                                                                                                                      | Lauanda Larissa Mendonça da Matta    | Ana Carla Kawazoe Sato           |
| Mestrado  | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | 20/02/2026 | 10:00   | SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA                            | AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE EMULSÕES À BASE DE ÓLEO DE NEEEM COM DIFERENTES EMULSIFICANTES E SUA APLICAÇÃO EM FILMES ATIVOS DE ALGINATO DE SÓDIO                                         | Vitor Emanuel de Souza Gomes         | Luís Marangoni Júnior            |
| Mestrado  | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | 24/02/2026 | 09:00   | SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA - FEA                      | BIOFILMES SECOS DE SUPERFÍCIE: VIABILIDADE, INTERAÇÕES MICROBIANAS E RESISTÊNCIA A SANITIZAÇÃO                                                                                            | Raul Fernando Pereira                | Maristela da Silva do Nascimento |
| Mestrado  | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | 26/02/2026 | 10:00   | SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA                            | Oleogéis estruturados com ceras: obtenção e caracterização                                                                                                                                | Jonatas de Santana Barbosa           | Ana Paula Badan Ribeiro          |
| Doutorado | ALIMENTOS E NUTRIÇÃO    | 26/02/2026 | 14:00   | SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA FEA                        | INTERESTERIFICAÇÃO QUÍMICA E ENZIMÁTICA DE LIPÍDIOS ESTRUTURADOS COM DIFERENTES CONTEÚDOS DE GORDURA SÓLIDA                                                                               | Vanessa Alves                        | Gabriela Alves Macedo            |
| Mestrado  | ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 27/02/2026 | 14:00   | SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA (PRÉDIO DA ADM - 2º ANDAR) | EXTRAÇÃO DE MOLÉCULAS BIOATIVAS DE DAMA-DA-NOITE (Cestrum mariquitense Kunth.) COM FLUIDOS SUPERCRÍTICOS E LÍQUIDOS PRESSURIZADOS                                                         | Fernando Dobbert Sanches             | Julian Martinez                  |
| Doutorado | ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 27/02/2026 | 10:00   | SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA - PRÉDIO DA ADM - 2. ANDAR | ANÁLISES ENERGÉTICAS, ECONÔMICAS E AMBIENTAIS PARA USINAS DE ETANOL DE MILHO                                                                                                              | Henrique Di Domenico Ziero           | Tânia Forster Carneiro           |
| Doutorado | ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 27/02/2026 | 09:00   | SALA 32, PRÉDIO DO DEA                              | Secagem de Erva Termossensível em Diferentes Processos de Tratamento do Ar                                                                                                                | Hércules Rocha Montenegro            | Vivaldo Silveira Júnior          |
| Doutorado | ALIMENTOS E NUTRIÇÃO    | 27/02/2026 | 14:00   | ANFITEATRO DO DEPAN                                 | POTENCIAL EFEITO QUIMIOPREVENTIVO DOS EXTRATOS DA CASCA E DA SEMENTE DE ARATICUM (ANNONA CRASSIFLORA MART.) EM MODELO IN VITRO E IN VIVO DE CÂNCER DE PRÓSTATA                            | Iara Lopes Lemos                     | Mario Roberto Marostica Junior   |
| Mestrado  | ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 27/02/2026 | 14:00   | AUDITÓRIO DTA II                                    | HIDROLISADOS PROTEICOS DE MICROALGAS: CARACTERIZAÇÃO E POTENCIAL COMO ALTERNATIVA AO SORO FETAL BOVINO EM CULTIVO CELULAR                                                                 | Isabelle Franca da Costa Vasconcelos | Rosana Goldbeck Coelho           |